

RECA TEC - CPA www.recatec-cpa.ch
Cuisines Professionnelles 0848 0848 01

30
1989-2019



Distributeur pour la Suisse romande winterhüter

LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: CP 5811, 1211 Genève 11, tél. 022 329 97 46, journal@scrhg.ch N°1 • 11 Janvier 2019

Gastroconsult
proche. compétente.

**COMPTABILITE
FISCALITE
CONSEILS**

Gastroconsult SA
Av. Général-Guisan 42 - 1009 Pully
021 721 08 08
www.gastroconsult.ch

VALAIS
> PAGE 6

Les Celliers de Sion
champions du monde
de l'Énotourisme



SIRHA, RENDEZ-VOUS MONDIAL DE LA RESTAURATION

Des milliers d'exposants, de professionnels, de visiteurs internationaux:
le 19^e Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation sait de quoi
il parle. Il le démontrera du 26 au 30 janvier prochains à Lyon.

GastroTime – moins de CHF 3'000.–
Une solution complète de contrôle de la durée du travail
pour moins de CHF 3'000.– (logiciel et timbreuse).
GastroTime, conforme à la CCNT, répond à vos besoins.

Informations sur www.gastroconsult.ch ou 032 951 23 77.

Gastroconsult
proche. compétente.

DOSSIER
Sirha
> PAGES 10 À 12



Sirha
LE RENDEZ-VOUS MONDIAL
DE LA RESTAURATION & DE L'HÔTELLERIE

26-30 JANVIER 2019
EUREXPO LYON FRANCE
sirha.com

© Photo - Claire Dufour - Montage - Benoît Châtelier / Touche Particulière.

VU pour VOUS
PAR PASCAL CLAIVAZ

Geneva Lux



Roma, Roma, Roma de
l'artiste Denis Savary. © DR

Cette cinquième édition du Geneva Lux apporte une fois de plus une touche poétique à la Cité. Cette année, 25 œuvres sont présentées au public. Les passants peuvent se laisser porter par l'ambiance si particulière du festival des lumières de Genève. Ces œuvres lumineuses, sous la Direction artistique de Julien Pavillard, seront encore visibles en Ville de Genève jusqu'au 13 janvier prochain.

FRANCE – LYON

Un nombre impressionnant de 3000 exposants et marques, de 207'930 professionnels, de 29'778 visiteurs internationaux et de 1650 démonstrations par jour: ces chiffres démontrent que le Sirha Lyon 2019 (du 26 au 30 janvier – 19^e édition) est devenu le rendez-vous mondial de la restauration et de l'hôtellerie. De son côté le concours culinaire du Bocuse d'Or, événement phare du Salon International de la Restauration de l'Hôtellerie et de l'Alimentation, est définitivement devenu la norme internationale en matière de gastronomie. Le Sirha, Salon B2B, répercutera les influences majeures du Food Services. A Lyon, on sait de quoi l'on parle. Et l'on est très écouté. C'est pourquoi le Sirha accueille 25% d'exposants internationaux de plus qu'en 2017. Après une augmentation de 17% en 2017.

Voyants au vert

D'après l'institut d'étude NPD, partenaire du Sirha, les voyants sont au vert pour la restauration hors foyer, dans tous les marchés de la restauration et du snacking. Ils accélèrent leur croissance dans un contexte porté par la restauration rapide et le fast casual favorisée par les Food Tech. Dans ce contexte, les innovations révélées par le Sirha et ses exposants permettent aux acteurs du Food Service d'anticiper la demande et d'innover.

Le Sirha World Cuisine Summit est le premier événement mondial rassemblant des acteurs internationaux de l'industrie du Food Service afin de faire l'inventaire des tendances et des enjeux de l'industrie du Food Service. Le sommet rassemblera des chefs de réputation mondiale, des professionnels internationaux et des leaders d'opinion dans l'industrie du Food Service. Les 12 secteurs représentés proposeront aux 200'000 professionnels du monde entier une offre encore plus large et plus variée.

Bocuse d'Or

L'année qui s'écoule a connu la disparition de deux grands noms de la cuisine, Paul Bocuse et Joël Robuchon. Le Sirha rendra hommage à Paul Bocuse avec le carré de veau 5 côtes à rôtir, thème annoncé en septembre dernier. Le Bocuse d'Or remettra donc les fondamentaux de la cuisine au coeur du concours. Il rendra également hommage à Joël Robuchon, ce technicien indiscuté, le chef au plus grand nombre d'étoiles au monde. Sa vision était de transmettre par la technique. On va revisiter un classique: la Chartreuse de légumes aux coquillages. La Coupe du Monde de la Pâtisserie soufflera, quant à elle, sa trentième bougie autour de thèmes totalement inédits: un dessert à l'assiette vegan, du sucre soufflé dans la pièce artistique sucrée, un biscuit au miel dans l'entremets au chocolat, en accord avec son soutien au programme «Abeille, sentinelle de l'environnement».

PASCAL CLAIVAZ

TRANS GOURMET | **ORIGINE**

INVITATION À LA DÉGUSTATION
du 14 au 19 janvier 2019
marchés Prodega/Growa

BILAN DE L'ANNÉE ÉCOULÉE, AVEC ANNE-SOPHIE PIC

Les Fêtes viennent de passer. C'est le moment de la réflexion. Nous avons demandé à Anne-Sophie Pic, seule femme trois étoiles Michelin et responsable des cuisines du restaurant gastronomique Beau-Rivage Palace à Lausanne comment elle a vécu ce moment.

VAUD

www.brp.ch



Anne-Sophie Pic. © Claude Truong-Ngoc

ANNE-SOPHIE PIC, QUE REPRÉSENTE POUR VOUS NOËL?

Noël représente pour moi un vrai moment de convivialité en famille. Il s'agit d'un moment privilégié que je peux partager avec mes proches, et notamment avec mon fils, car le restaurant gastronomique est fermé le 24 décembre pour le dîner. C'est aussi un moment qui se veut rassurant, durant lequel on se réconforte autour de classiques incontournables. Une parenthèse hors du temps, durant laquelle on quitte la frénésie du quotidien.

DÉCEMBRE EST-IL LE MOIS LE PLUS CHARGÉ POUR VOUS?

Le mois le plus chargé est plutôt celui de septembre. Mais décembre reste un moi très important, car riche en sollicitations, que l'on reçoit pour cette période festive dès le mois d'octobre.

Décembre est également un mois de transition important, car il permet de faire le bilan sur l'année écoulée, tout en se projetant sur celle qui arrive. C'est un mois joyeux et riche en promesses, où j'exprime mes souhaits de projets, de rencontres, et d'événements que je n'ai pu accomplir durant l'année écoulée.

QUEL SERAIT SELON VOUS LE MENU DE NOËL IDÉAL?

Je pense tout de suite à une volaille de Bresse contisée à la truffe noire melanosporum, cuite en cocotte. Mais Noël m'évoque surtout des produits festifs: les huîtres, le saumon fumé, les coquilles Saint-Jacques aussi. Et la bûche bien évidemment - sans oublier le chocolat!

ET LE DESSERT IDÉAL?

La bûche bien sûr! C'est une véritable tradition dans notre pays et j'avoue ne pas déroger à la règle.

POURRIEZ-VOUS NOUS PARLER DE VOTRE BILAN EN 2018, AINSI QUE DE VOS PROJETS POUR 2019?

2018 a été une année très riche pour nous. Nous avons ouvert notre premier Daily Pic à Paris au sein de Beaupassage. Ce projet a sollicité une grande partie de nos équipes et il a impliqué un changement d'échelle important pour l'entreprise, puisque nous avons également conçu une Fabrique pour la production des verrines que nous continuons à mijoter dans la Drôme. Nous avons également mis en route l'ouverture d'une nouvelle Dame de Pic à Singapour, au sein du Raffles. C'est pour nous le grand projet de cette nouvelle année qui s'annonce!

PROPOS RECUEILLIS PAR LIONEL MARQUIS

PARTENARIAT SOCIAL: LE RÔLE D'UNE FAÏTIÈRE

Ces derniers temps, les syndicats ont appelé à organiser des grèves par WhatsApp ou autres réseaux sociaux. L'Union Syndicale Suisse (USS) s'est quant à elle choisie un nouveau président. C'est l'occasion de rappeler une fois de plus les avantages d'un partenariat social performant et d'attirer l'attention sur la répartition des rôles entre les différents acteurs.

Qui fait quoi?

Le partenariat social peut se définir comme un rapport de coopération entre employeurs et travailleurs dont l'objectif est de résoudre les divergences d'intérêts dans le cadre d'un consensus et d'enrayer les conflits ouverts. En termes plus imagés, cela donne ceci: on ne part pas en vacances ensemble, mais on se respecte. Chacun prend son rôle à cœur, défend ses positions avec conviction, mais dans le cadre d'un échange constructif qui permet en fin de compte de trouver une solution satisfaisante.

Les diverses organisations – d'employeurs comme de travailleurs – ont à cet égard des rôles différents. Du côté des travailleurs par exemple, l'Union Syndicale Suisse, en tant qu'organisation faïtière, a un poids prépondérant en matière de politique économique et sociale. Elle défend les intérêts des travailleurs dans des commissions ou lors des procédures de consultation, définit les mots d'ordre avant les votations, mène des campagnes politiques, lance des initiatives ou des référendums. En revanche, la politique tarifaire et salariale est du ressort des différents syndicats, et non pas de la faïtière.

Parmi les tâches dévolues aux syndicats (comme, de l'autre côté, aux associations d'employeurs) figure bien entendu la représentation des intérêts de leurs membres. Les associations peuvent être parties à une convention collective de travail (CCT) ou peuvent en demander l'extension. Elles ont vocation à négocier lorsqu'il s'agit de préserver les intérêts collectifs et juridiques de leurs membres, possèdent un droit propre d'intenter une action en justice, lorsque cela concerne les intérêts de l'association ou ceux des membres, de même que la faculté de proposer des représentants dans des offices de conciliation ou aux prud'hommes. Enfin, elles sont représentées dans les conseils d'institutions sociales, telles que les caisses de compensations AVS, la CNA ou la Commission fédérale du travail.

Conflit social, droit du travail et CCT

Lorsqu'au cours de négociations relatives à l'élaboration des conditions de travail des mesures sont prises par les partenaires sociaux qui menacent la paix du travail, on parle de conflit social. Le but est d'imposer des conditions de travail plus avantageuses ou de maintenir les conditions existantes en affaiblissant la situation économique de la

partie adverse. Les formes les plus courantes du conflit social sont la grève, le lock-out et le boycott.

Selon l'art. 28, al. 3 de la Constitution fédérale, «la grève et le lock-out sont licites quand ils se rapportent aux relations de travail et sont conformes aux obligations de préserver la paix du travail ou de recourir à une conciliation». Les syndicats sont donc légitimés à recourir à la grève dans les limites de cet article. Mais là où existent des conventions collectives de travail, la possibilité de recourir à la grève doit être examinée à la lumière des objectifs que poursuit la CCT dans l'économie et la société. Outre sa fonction de protection, de régulation et de moteur du progrès social, la CCT œuvre aussi au maintien de la paix. Elle vise à prévenir les conflits du travail et règle la procédure de règlement et de conciliation lorsqu'un conflit surgit malgré tout. C'est ainsi que la CCT contribue de manière prépondérante à la paix du travail et donc à la stabilité et la prospérité exemplaires de la Suisse. La CCT n'est donc ni le diable, ni vouée à tomber dans les oubliettes de l'histoire. C'est à travers cet instrument qu'employeurs et travailleurs d'une branche économique (ou d'une entreprise) peuvent parvenir à s'entendre, dans un esprit de partenariat, que ce soit sur le plan suisse ou à l'échelle régionale. Et ce, soit dit en passant, sans l'intervention de l'Etat ou du législateur. Cela permet ainsi d'arriver à des solutions flexibles et adaptées aux spécificités de chacune des branches concernées. On peut dès lors affirmer haut et fort que conclure une CCT est en soi un acte libéral.

Qu'est-ce que cela signifie pour une association faïtière?

Dans leur propre intérêt, les associations faïtières, qu'elles représentent les employeurs ou les travailleurs, ont le devoir de prendre leur rôle avec sérieux et d'agir en conséquence. Ainsi, l'USS ne peut pas se contenter d'être simplement le porte-voix des syndicats, mais en sa qualité d'organisation faïtière doit assumer ses fonctions-clés en matière de politique économique et sociale.

Après l'élection de son nouveau président, on ne peut que souhaiter que la grande faïtière syndicale continue à suivre la voie qui fait d'elle un partenaire en qui on peut avoir confiance.

Markus Hugentobler
Traduction: Alain Maillard

Offre valable du 14.01. au 19.01.2019
Prix Pro hors TVA, rabais déduit
www.aligro.ch

POUR LE PRO ACTIONS



27%
8.98
kg

Côte de porc sans os frais de Suisse, env. 2 kg



47%
7.80
kg

Dorade royale fraîche de Grèce, 300-400 g



37%
1.95
kg

Poivrons 3 couleurs d'Espagne/Pays-Bas, 5 kg

ALIGRO
Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

Encore plus avantageux:
BONUS 2019
Consultez le barème sur aligro.ch



SÉBASTIEN QUAZZOLA, «PÂTISSIER DE L'ANNÉE» DU GAULT MILLAU

«En quête des meilleurs artistes dans le registre des desserts, c'est dans un Palace genevois que le gaultmillau a trouvé son «Pâtissier de l'année» 2019. Il s'appelle Sébastien Quazzola et c'est lui qui met un point final souvent spectaculaire aux menus du Richemond»: gaultmillau 2019. Nous redonnons ici un florilège de ses talents.

GENÈVE

www.lerichemond.com

Originaire de Chambéry, Sébastien Quazzola est tombé dans le monde de la gastronomie quand il était petit. Son grand-père et son père étaient cuisiniers et sa grand-mère et sa mère ont tenu des restaurants. C'est donc tout naturellement que lui est venu le goût de la cuisine. A l'âge de 13 ans, il commence un préapprentissage puis un apprentissage à l'Auberge Lamartine au Bourget du Lac, qui a confirmé son attirance pour la pâtisserie. C'est à Courchevel qu'il commence à travailler, au restaurant Le Chabichou (2 étoiles Michelin). A 24 ans il devient chef à Coppet, à la Confiserie de la Fontaine.

La délicieuse aventure continue au Richemond

Depuis 2014, il est le chef pâtissier de l'Hôtel Richemond, légendaire Palace genevois depuis 1875, et de son restaurant Le Jardin. Avec Philippe Bourrel, chef exécutif de l'hôtel, ils continuent d'écrire l'histoire de ce bel établissement. Sébastien invente à chaque saison la carte des desserts du restaurant Le Jardin (16/20 au Gault & Millau). «Je suis très fier de lui et de son parcours. Depuis plus de 4 ans, nous

travaillons ensemble pour proposer aux passionnés de gastronomie une expérience inoubliable du début à la fin», déclare le chef Bourrel.

Perfectionniste et épicurien...

Dire qu'il a le sens du détail est un euphémisme. A 31 ans, Sébastien est un jeune chef qui réalise chaque dessert comme une œuvre éphémère. Ces desserts sont surprenants de par les textures et les couleurs qui les composent... A tel point que c'est un crève-cœur pour les hôtes du Jardin au moment de donner le premier coup de cuillère. Au fil des années, ses trompe-l'œil stupéfiants sont devenus sa marque de fabrique: la mandarine, la poire, l'orange sanguine, la truffe, le cèpe ou la pomme Granny Smith pour la carte automne sont devenus des incontournables.

Cet amoureux des bonnes choses propose une sélection de quatre de ses pièces au bar de l'hôtel pour une pause gourmande tous les après-midi de 14 heures à 18 heures.

ANDRÉ VERSAN



Sébastien Quazzola. Photos: © DR



KADI
terroir
d'ici pour ici

FRITES FRIBOURGEOISES



L'accompagnement vedette des Suisses est maintenant proposé avec des pommes de terre cultivées exclusivement dans la région de Fribourg et avec de l'huile de tournesol de qualité supérieure 100 % suisse. Sans conservateur, ni additif, ni colorant. Des frites dignes du fait maison – grâce à leur peau et à leur coupe inimitable.



«Une production de la région pour la région – comme il faut!»

Nicolas Sudan
Agriculteur, Broc FR



«La production agricole régionale de qualité est un facteur de durabilité pour l'alimentation.»

Heribert Schmutz
Agriculteur, Bösinggen FR



«KADI terroir permet de tisser un lien entre l'agriculture et le consommateur.»

Elmar Fasel
Agriculteur, Tafers FR



100%

Pommes de terre fribourgeoises
Huile de tournesol suisse

KADI

Plus d'informations sous: www.kaditerroir.ch





Ici & Ailleurs

100% BIODÉGRADABLE ET COMPOSTABLE



L'entreprise Vitalay à Bernex dans le Canton de Genève produit un thé froid 100% naturel, depuis 2013. A cela s'ajoute un packaging complètement biodégradable et compostable à base de fibre de canne à sucre. C'est une première en Suisse à proposer ce type de bouteilles afin de nous permettre de réduire notre impact sur l'environnement.

HORECA-ACHATS CONNECT

Horeca-Achats est une société lyonnaise créée en 2016 à l'initiative de trois experts de l'Hôtellerie-Restauration. Elle aide à rechercher des produits au meilleur rapport qualité/prix, à garantir une bonne logistique ou encore un approvisionnement en zones dites difficiles. Depuis maintenant 2 ans, Horeca-Achats facilite le travail des professionnels.



CHEF PÂTISSIER 2018



Le 29 octobre dernier, les Toques Blanches Lyonnaises et le journal «Le Progrès» ont organisé la 11^e édition des Trophées de la Gastronomie et des Vins à La Sucrière

de Lyon. Le Chef Pâtissier des restaurants K2 Collections, Sébastien Vauxion, est devenu Chef Pâtissier de l'année 2018.

À COURCHEVEL, LE CHABICHOU

Lavorel Hotels vient de faire l'acquisition du célèbre Chabichou, un établissement 4 étoiles, au cœur du village de Courchevel 1850. Ce lieu mythique



conservera son esprit authentique et familial. Figure incontournable de l'établissement, Stéphane Buron (MOF 2004) en qualité de chef exécutif continuera à faire du Chabichou un haut lieu de la gastronomie française.



COUP DE CHAPEAU

Après avoir bu son soda à la paille, on mange la paille

Un jeune distributeur genevois vend des pailles comestibles aux cafés et aux restaurants. Après avoir aspiré sa boisson, le client peut manger sa paille. On en trouve à la fraise, à la cannelle, au citron vert, au chocolat etc. C'est la paille 100% écologique.

Huit saveurs: citron, gingembre, citron vert, pomme, chocolat, fraise, cannelle et neutre. «Depuis deux semaines, je revends ces pailles comestibles en Suisse. J'en suis le seul distributeur dans le pays», nous confie Kevin Piguet. «Le produit est fabriqué en Espagne, près de Barcelone. Il a nécessité 7 ans de recherches préalables». De quoi sont-elles faites, ces pailles comestibles? «De sucre, d'amidon de maïs et de gélatine de bœuf halal. Elles sont peu calorifiques, sans gluten et sans OGM. Le papier qui entoure la paille est 100% biodégradable. Je reçois des cartons de 200 pièces, également biodégradables». La marque s'appelle Sorbos, ce qui veut dire «la gorgée» en espagnol.

POLLUTION DES MERS

Il y a une prise de conscience du problème de la pollution des mers par les pailles en plastique. Le problème est qu'elles sont trop fines et qu'elles passent entre les mailles des filets, que l'on jette à l'heure actuelle pour essayer d'éliminer cette pollution plastique. «J'ai commencé ici à Genève avec le Mandarin Oriental et le restaurant Tavolone à la rue des Bains», continue Kevin Piguet. Les pailles Sorbos sont dix fois plus chères que celles en plastique standard. Mais cela peut être présenté comme une plus value. «L'environnement, cela a un coût. Le client peut se sentir solidaire de la bonne santé écologique de la planète en mettant une telle paille dans son verre».

Le restaurateur peut également jouer sur le côté fun. A la fin, le client croque sa paille en sucre comme un bonbon. J'en ai savouré une, sucrée avec un goût de citron. La paille reste rigide 30 minutes dans la boisson. Elle ne se dissout pas dans le liquide, ne transmet pas de goût, ni de couleur.



Kevin Piguet, distributeur exclusif en Suisse de pailles à sodas comestibles. © Le Cafetier

Pour le moment, ces pailles sont beaucoup distribuées en Espagne, au Maroc et en France. Le fabricant la vend sur les 5 continents. On en trouve en Chine, aux Maldives, à l'Ile Maurice.

BONNE IDÉE

«J'ai fait l'Ecole hôtelière de Genève (EHG)», nous explique le distributeur suisse de pailles comestibles. «J'ai ensuite travaillé dans l'hôtellerie de luxe. Puis, j'ai tenu un restaurant durant un an, à Genève. C'est mon épouse qui m'a sensibilisé à la pollution des pailles en plastique. J'ai fini par trouver son produit à Montornès del Vallès, près de Barcelone». Sorbos avait reçu le Prix innovation et protection environnementale. Ses responsables ont répondu positivement et sans hésiter.

En Suisse, la ville Neuchâtel interdira les pailles en plastique, cette année. «J'ai essayé Zurich, mais mon allemand est limité. Sinon, je compte me lancer sur la Riviera, en Valais et à Fribourg».

PASCAL CLAVAZ

www.unstraw.ch

DIVINUM, DÉBUT AVRIL 2019

Finally, le Salon du vin morgien Divinum se déroulera début avril 2019. Plus exactement, les dates retenues sont: du 3 au 8 avril 2019, au lieu du 24 au 29 avril.



DES TERRES DES VIGNES
une Histoire

VAUD

www.salon-divinum.ch/salon/

Cette date du début avril avait toujours été un vœu cher des organisateurs de Divinum. Mais ils avaient dû opter pour fin avril, en raison de l'ancienne manifestation morgienne Arvinis qui s'était délocalisée à Montreux pour deux ans. Finalement, elle s'installera à Palexpo. Dans les halles genevoises d'expositions, la prochaine édition sera, de plus, agendée du 7 au 9 novembre 2019.

La voie était donc libre pour Divinum, qui prend ce créneau plus favorable dans le calendrier des salons. Rappelons que le Salon Divinum s'est engagé pour 5 expositions dans la ville de Morges. La dernière édition au Parc des Sports de Morges avait attiré 18'000 visiteurs, soit 3000 de plus que lors de la première édition, mais avec un jour en plus. 1200 vins avaient été présentés par 135 exposants. Les prochains salons auront donc lieu en 2019, mais aussi en 2020, 2021, 2022 et 2023. Toujours à Morges.

ANDRÉ VERSAN

NEUCHÂTEL NON-FILTRÉ, 1^{ER} VIN SUISSE DE L'ANNÉE 2019

Mercredi 16 janvier et jeudi 17 janvier 2019, à Neuchâtel et à la Chaux-de-Fonds, ce sera la traditionnelle sortie du Neuchâtel Non Filtré. Les encaveurs présentent leur vin lors de deux dégustations officielles et publiques.

NEUCHÂTEL

www.neuchatelnonfiltre.ch

Mercredi 16 janvier sur le Pérystyle de l'Hôtel de Ville de Neuchâtel et jeudi 17 janvier 2019 aux Anciens Abattoirs de la Chaux-de-Fonds (les deux de 17h à 20h30), ce sera la sortie du Neuchâtel Non Filtré. Comme le veut la tradition, les encaveurs présentent leur vin lors de deux dégustations officielles et publiques. Retrouvez ci-dessous la trentaine de caves participantes.

Le non filtré fait partie du patrimoine œnologique neuchâtelois. C'est le premier vin de l'année. Il présente un nez floral aux arômes exotiques, allant des agrumes à l'ananas. Issu d'un cépage en apparence facile à travailler et pourtant très subtil, il peut être très personnalisé. Il est élaboré à partir de grains de Chasselas dont la fermentation se termine fin janvier.

ANDRÉ VERSAN

Les caves participantes:

Alain Gerber, Cave des Coteaux, Cave des Lauriers, Cave du Cep, Cave et Distillerie de la Ruelle, Caves Chatenay Bouvier S.A, Caves de Chambleau, Caves de la Béroche, Caves de la Ville de Neuchâtel, Caves du Château d'Auvernier, Caves du Prieuré, Chantal Ritter-Cochand, Christian Rossel, Domaine Angelrath, Domaine Christalain, Domaine de Montmollin, Domaine des Balises, Domaine du Pampre, Domaine Grisoni, Domaine Hôpital Pourtalès, Domaine Saint-Sébastien, Encavage de l'Etat, Encavage O-B. Brunner, Grillette Domaine de Cressier, Lavanchy Vins, Le Bôle d'or, Les Vins Porret, Sandoz & Cie Vins, Valentin Domaine de Nicolas Ruedin, Vins Keller.



L'Hôtel du Lac à Estavayer. © DR

FRIBOURG

La société anonyme Hôtel du Lac et Restaurant du Débarcadère est au bénéfice d'un contrat de superficie qui court jusqu'en 2058. Conclue en 1959 pour une durée de 90 ans, la transaction obligeait notamment les bénéficiaires à maintenir le bâtiment et à assurer son exploitation. Ce qui ne fut pas le cas puisqu'au printemps 2016 l'hôtel a même fermé ses portes, au grand dam des autorités propriétaires du bien-fonds alors qu'en 2011 la société avait annoncé son intention de transformer l'établissement. Elle entendait porter sa capacité à une centaine de chambres, autant d'appartements hôteliers, et le doter d'une piscine et d'un spa wellness. Mais sept ans plus tard, rien n'a été fait. La commune, qui détient le terrain, estime que les clauses du contrat, obligeant le propriétaire du bâtiment à garder une activité sur le site et à maintenir constamment les lieux et les constructions en parfait état, ne sont plus remplies. Raison pour laquelle, l'été dernier, la commune d'Estavayer-le-Lac a résilié le DDP (droit distinct et permanent) les liant.

Vers un dernier projet

Le nouveau projet, signé Franco Rubin et Daniel Grosso, deux Staviacois actifs dans le milieu de la construction devrait être financé par l'avocat et promoteur Damien Piller, via sa société Anura. Il prévoit une cinquantaine de chambres et une quinzaine d'appart-hôtels dans un nouvel édifice de six niveaux, soit 1,5 étage de plus qu'actuellement, rayonnant à 360 degrés sur la place Nova-Friburgo d'Estavayer-le-Lac. Tel pourrait être le futur visage de cette presque île qualifiée de stratégique par les autorités communales en termes de développement touristique. La Municipalité a été séduite par ce dossier, qui se veut ouvert au public et dont le financement est garanti.

Point crucial pour les édiles d'Estavayer, le projet doit respecter la volonté de la population de maintenir un large accès au public sur la place. Il doit garantir l'accès au débarcadère et sauvegarder les anciennes baraques de pêcheurs. Ouvert au public au rez-de-chaussée avec un restaurant et des salles de séminaires, le nouvel édifice le sera aussi en terrasse, où il proposera une piscine et un espace bien-être.

Sans attendre la décision du tribunal, qui devra déterminer le montant de l'indemnisation due à la SA pour la reprise des biens, Estavayer a donc décidé d'aller de l'avant dans le dossier parallèle de réalisation du nouvel établissement à construire. Raison pour laquelle un projet de plan d'aménagement de détail (PAD) a ainsi déjà été soumis au canton pour étude. Si tout se passe bien, les enquêtes pourraient être lancées dès l'an prochain et la mise en exploitation pourrait être envisagée à l'été 2021.

LIONEL MARQUIS



TRANSGATE

Agent agréé par le Conseil d'Etat

Tel : +41 22 548 00 74

E-Mail : info@transgate.ch

- Le **spécialiste** de la **vente et de l'achat de fonds de commerce** en Suisse Romande
- Plus de **10 ans d'expérience** dans les transactions d'établissements dans le **secteur de la restauration**
- Toutes nos offres sur **www.transgate.ch**

LES CELLIERS DE SION CHAMPIONS DU MONDE DE L'ŒNOTOURISME

Au Lausanne Great Wine Capitals, les Celliers de Sion ont décroché le titre de champions du monde de l'œnotourisme. En présence du Conseiller d'Etat Christophe Darbellay, de Daniel Dufaux Président de l'Union suisse des œnologues et de Natacha Litzistorf, Municipale de la Ville de Lausanne, Les Celliers de Sion se sont vus remettre le Prix du Global Winner Swiss Award, attribué le 8 novembre dernier à Adélaïde (Australie), ainsi que le Prix du Public du réseau international des Grandes capitales mondiales du vin (Great Wine Capitals).

VALAIS

www.celliers.ch

Après avoir remporté le Prix Suisse de l'œnotourisme le 12 septembre 2018, puis le Prix du Global Winner Swiss Award le 8 novembre dernier à Adélaïde (Australie), les Celliers de Sion ont également reçu le Prix du Public – Best of Wine Tourism du réseau international des Great Wine Capitals. Les votants ont plébiscité l'Œnoparc valaisan et son offre parmi les 65 candidatures provenant de Bordeaux, Bilbao, Verona, Porto, Adélaïde (Australie), Mainz-Rheinessen, Mendoza (Argentine), Casablanca Valley (Chili) ou encore Napa Valley vers San Francisco.

«Nous sommes très fiers et très honorés de toutes ces distinctions», s'enthousiasme David Héritier. «Après plus d'une année d'activité, cela conforte l'orientation de nos actions et encourage notre pari d'avoir investi dans un tel projet. Ces prix nous offrent



David Héritier, Directeur des Celliers de Sion, Daniel Dufaux Président de l'Union suisse des Oenologues, Christophe Darbellay, Conseiller d'Etat.

Photos: © Thierry Sermier.com

également un magnifique coup de projecteur sur la scène nationale et internationale».

Destination œnotouristique

«Ces prix et ces collaborations, sous l'égide de Lausanne Great Wine Capi-

tals, symbolisent la fédération qui s'opère entre les cantons viticoles», commente Yann Stucki, coordinateur de Lausanne Great Wine Capitals. «L'objectif est de faire de la Suisse une destination reconnue à l'échelle internationale. Nous ne pouvons l'at-



Natacha Litzistorf, Conseillère communale de la Ville de Lausanne.

teindre que si les cantons conjuguent leurs efforts et leurs atouts. Sur le plan mondial, nous avons une véritable carte à jouer. La proximité entre lacs, montagnes, vignes, villes et campagnes rend notre offre unique au monde. Nous n'avons rien à envier aux autres

destinations et les prix glanés par les Celliers de Sion le démontrent. Il faut définitivement quitter l'esprit de clocher et se fédérer davantage pour répondre à l'attente du client qui ne perçoit pas les frontières cantonales ou régionales».

Autre symbolique de la collaboration intercantonale, la troisième édition du Prix des Rencontres suisses de l'œnotourisme aura lieu le 11 septembre 2019 à Chamoson, après Cully en 2017 et Féchy en 2018.

Vieille Europe et Nouveau Monde

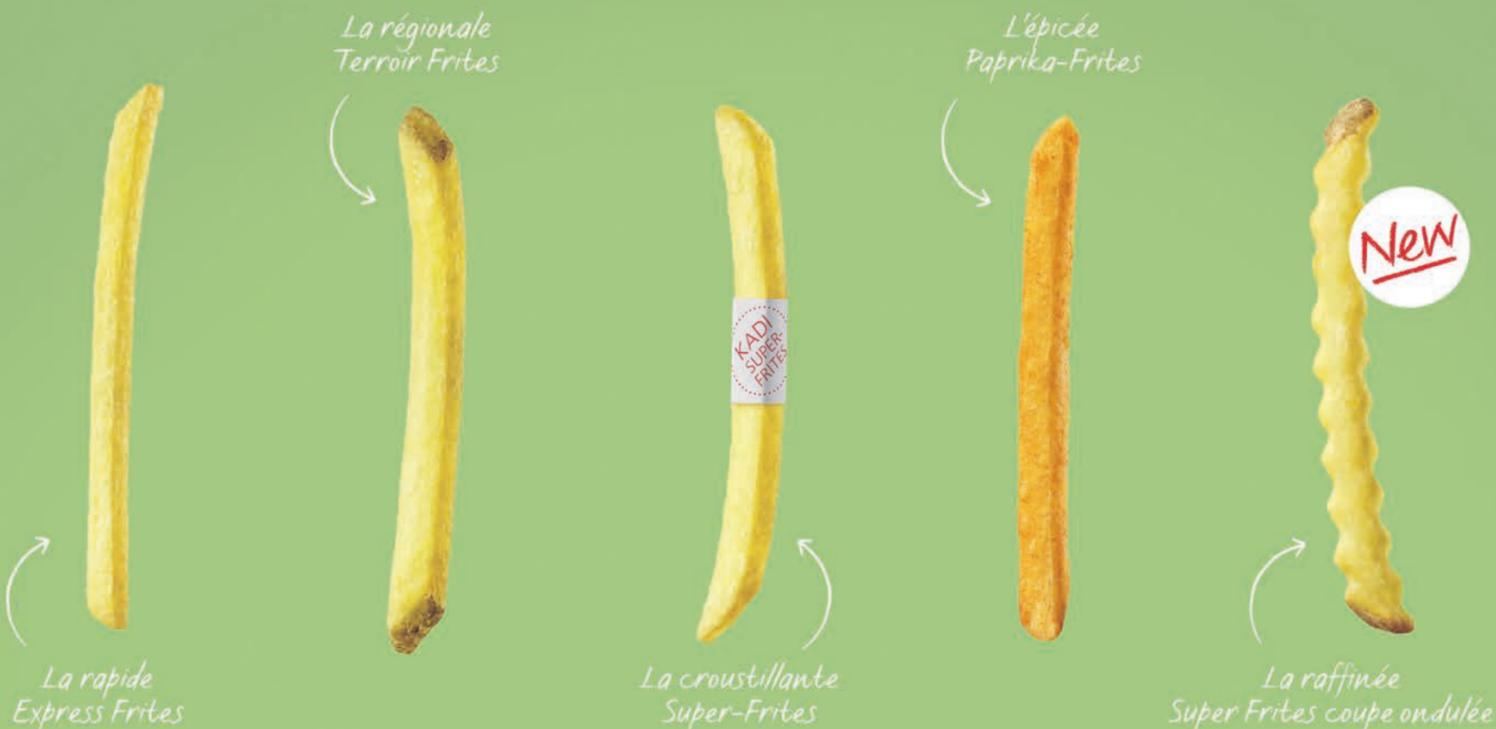
Les Great Wine Capitals (GWC) est le seul réseau international qui existe, reliant des régions viticoles de la Vieille Europe et du Nouveau Monde. GWC vise à favoriser les échanges commerciaux, touristiques et pédagogiques entre ses villes membres que sont Adélaïde, Bilbao, Bordeaux, Lausanne, Mayence, Mendoza, Porto, San Francisco, Valparaiso et Vérone.

PASCAL CLAVAZ

Depuis
—
1966

Les pommes frites
sont notre point
fort. Aujourd'hui
comme demain.

QUELLES POMMES FRITES CONVIENNENT À VOTRE CUISINE?



KADI+

Trouvez exactement les frites qu'il vous faut: Vous les voulez croustillantes à souhait, avec une coupe extravagante ou d'origine régionale? Notre moteur de recherche de produits vous révélera quelles frites répondent le mieux à vos attentes. www.kadifrites.ch

JUSQU'À 525 SUPER ESPRESSO À L'HEURE

Eversys, le fabricant de machines à café made in Valais, fera de vous un bon «barista». Et si vous êtes déjà barista, vous deviendrez un superbarista.

PRODUIT

www.eversys.com

Eversys est une entreprise suisse, fondée en 2009 par une équipe d'ingénieurs au bénéfice de 30 ans d'expérience dans le développement et la conception de solutions de pointe dans l'industrie des boissons. Dirigée par ses fondateurs Jean-Paul In-Albon et Robert Bircher, Eversys a développé une série de solutions innovantes dans l'industrie des boissons chaudes, qui équipent désormais dans le monde entier les établissements les plus prestigieux, allant du plus haut building du monde au leader mondial de l'informatique. Eversys est située à Ardon, au cœur des Alpes, à 160 kilomètres de Genève.

Vous voulez faire 175 espresso à l'heure ou alors 350 ou encore 525? Ce n'est qu'une question de modularité. De plus, les machines e'Barista d'Eversys permettent de sortir en même temps des espresso et des cappuccino. Elles sont faciles à manipuler et donc économisent du personnel, tout en assurant une qualité de barista émérite. Et si l'on est déjà soi-même un bon barista, alors la machine vous fait passer au niveau de superbarista.

Du travail de pro

Sa conception a été pensée par des ingénieurs spécialisés. Premièrement, la place: elle en occupe peu et l'on peut combiner une, deux ou trois machines, sachant qu'avec trois machines alignées, on dépasse les 500 espresso à l'heure. Eversys a également conçu le module moulin à l'aide de meules en céramiques entraînées par



La machine à espresso d'Eversys, pour un café digne des meilleurs barista à l'italienne.

un puissant moteur. Le module d'extraction a été breveté. Il assure un flux inversé et donc une exploitation maximale de la poudre de café, pour un goût suprême. Le module hydraulique avec ses boilers d'eau chaude est dédié uniquement à la production de café. Un module vapeur/eau permet de conserver une température constante et une productivité inégalée. Enfin un module lait, destiné à un brevet, produit sa mousse à texture fine et aux arômes intenses. Tout cela est interconnecté pour accéder aux données liées à la productivité, à la consommation et au diagnostic technique. Le prix reste correct pour une machine de cette performance et le leasing rend la facture plus légère.

La Cameo

En 2015, Jean-Paul In-Albon fondateur et directeur d'Eversys SA avait décroché un prix lors du prestigieux European Coffee Symposium de Copenhague. Ce prix couronnait la commercialisation pleine de succès de la machine à café «made in Valais» et destinée aux professionnels. Maintenant, Eversys lance une nouvelle gamme de machines. Alors que le système e'Barista perpétue la tradition séculaire de l'espresso, la Cameo permettra de faire une parfaite osmose entre le barista et le produit unique et exceptionnel. La c'2 Cameo conserve l'excellence de l'espresso made in Eversys, tout en la combinant avec la classique forme de «C» de la machine de bar italienne.

ANDRÉ VERSAN



La Cameo allie l'excellence de l'espresso à l'élégance de la machine à café italienne.

LE GRAND HÔTEL DES RASSES ET LA CGN DISTINGUÉS

Les deux entités romandes ont reçu le prix ICOMOS qui récompense les établissements répondant à de rigoureux critères en matière de conservation et de restauration.



Le Grand Hôtel des Rasses à Sainte-Croix.



VAUD/LAC LÉMAN

www.icomos.ch

Cette année, la Suisse romande a obtenu les deux principaux prix remis par la section nationale suisse du Conseil international des monuments et sites (ICOMOS), en collaboration avec GastroSuisse, Hotelleriesuisse et Suisse Tourisme: le Grand Hôtel des Rasses et les salons première classe de la CGN.

Le Grand Hôtel des Rasses

Le Grand Hôtel des Rasses, près de Sainte-Croix (VD), a été construit en 1898 par Edouard Baierlé (mort en 1937), avant d'être agrandi en 1913 (Construction du second bâtiment en forme de tour par les mêmes architectes que le Gstaad Winter Palace) et de faire l'objet d'une première rénovation en 1952-53. En 1995-96, une nouvelle restauration concernait la salle «Belle Epoque» avec le concours des

Monuments historiques du canton de Vaud. D'apparence massive à l'extérieur, il surprend dès le vestibule par son charme exceptionnel. Le grand hall a conservé son mobilier d'origine et la salle à manger Art nouveau a retrouvé sa splendeur. L'hôtel vient d'obtenir le prix Swiss Historic Hotels. C'est le sixième de Suisse romande.

Perché à 1'200 mètres d'altitude, l'établissement a connu une histoire mouvementée et des périodes économiquement difficiles. Il offre aujourd'hui un ensemble exemplaire de différentes époques stylistiques. Il a été racheté en 2011 par le Groupe Boas de Bernard Russi, qui a investi dans sa rénovation plus d'un demi-million sur deux ans. Il a été doté d'un spa et sa piscine a été refaite à neuf. Les premier et le quatrième étages ont été rénovés dans le respect de l'époque et trois chambres historiques ont été reconstituées pour rappeler les heures glorieuses du Grand Hôtel.

Restaurants flottants

La récompense décernée à la CGN (Compagnie générale de navigation) va aux salons historiques de la flotte «Belle Epoque» sillonnant le lac et qui peuvent se muer en restaurants flottants, dans des styles gastronomiques différents. Elle couronne vingt ans de travaux de restauration et de rénovation: 2009 pour «La Suisse», 2005 et 2011 pour le «Simplon», 1998 à 2001 pour le «Montreux» et 2006 pour le «Savoie». Cette flotte «Belle Epoque» compte huit bateaux avec roues à aubes, construits entre 1902 et 1927. Son homogénéité et l'élégance de ses salons de première classe lui ont valu d'être désignée monument historique en 2011. Désormais, tous ces bateaux sont de nouveau actionnés à la vapeur, sauf le «Vevey» et l'«Italie». Le «Vevey», lancé en 1907 et rénové en 2013, est à propulsion diesel-électrique. Son très beau salon première classe, clair en marronnier incrusté, est rehaussé de garnitures en bronze ciselé. Au pont supérieur, l'ancien «fumoir» séparé

devant la cheminée a été reconstitué comme à l'origine. L'«Italie», frère jumeau du «Vevey» et mis en service en 1908, a quant à lui été rénové en 2016.

Le «Rhône» et l'«Helvétie» doivent être restaurés dans les années à venir.

LIONEL MARQUIS



Les bateaux à vapeur de la CGN (Compagnie Générale de Navigation).

Infos:

Créé en 1996, le prix ICOMOS a distingué 56 hôtels jusqu'ici. Dont seulement six romands: l'Hôtel & Kurhaus d'Arolla (VS), l'Hôtel du Pillon aux Diablerets, l'Auberge du Mouton à Porrentruy, le Grand Hôtel Bella Tola à Saint-Luc (VS) et l'Hôtel Masson à Veytaux (VD).

FIDUCIAIRE
FID & GEST

JACQUELINE GORGONI

17BIS, AVENUE VIBERT
1227 CAROUGE
TÉL. 022 307 17 40
FAX 022 307 17 49
JG@FIDGEST.CH
WWW.FIDGEST.CH

Fust Ing.dipl. Et ça fonctionne. Infos et adresses: 0848 559 111 ou www.fust.ch

Garantie de prix bas de 5 jours
Toujours des modèles d'exposition et occasions
Profitez de la possibilité de location Durée min. de location 3 mois
Réparation et remplacement immédiat d'appareils 0848 559 111

DES SUPERPOINTS POUR DE SUPER AVANTAGES.
www.supercard.ch
Prix sans TVA 7.7% + TAR incl.

% SOLDÉS %

Grand choix d'appareils professionnels FUST: votre partenaire pour consultation, livraison, montage et service des appareils gastro

<p>324.- Garantie petit prix</p> <p>Idéal pour les escaliers</p> <p>Jusqu'à épaulement du stock</p>  <p>NOVAMATIC RS 05 Aspirateur sac à dos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tréteau pour le dos ergonomique • Longueur du câble de 15 mètres No art. 175510 	<p>742.- au lieu de 928.- -186.-</p> <p>Contenance de 268 litres</p> <p>Système à air tournant</p> <p>Verrouillable</p>  <p>Location par mois, incl. prolongation de garantie Fr. 45.- * (TVA incl.)</p> <p>NOVAMATIC KSU 411.1-IB Réfrigérateur pour boissons</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température fraîche +3 °C à +10 °C • H/L/P: 155 x 60 x 60 cm No art. 108301 	<p>835.- au lieu de 1113.- -25%</p> <p>Pour 121 bouteilles à 0.75 litre</p> <p>Porte vitrée avec protection UV</p>  <p>Location par mois, incl. prolongation de garantie Fr. 50.- * (TVA incl.)</p> <p>NOVAMATIC Vinocave 503 Armoire à vin</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plages de températures: +5 °C à +20 °C • H/L/P: 143 x 63 x 76 cm No art. 203058 	<p>1485.- Prix démentiel</p> <p>Corbeille de 350 x 350 mm</p> <p>20.5 cm</p>  <p>Location par mois, incl. prolongation de garantie Fr. 89.- * (TVA incl.)</p> <p>NOVAMATIC LB 200 Lave-verres</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programme de 2 minutes No art. 106505
---	--	--	--

A LOUER / GÉRANCE



Commune de Bas-Intyamou

LOCATION DE L'AUBERGE COMMUNALE



A louer, auberge communale située à Enney (canton de Fribourg) à proximité immédiate du village touristique de Gruyères, sur l'axe Lausanne-Gstaad, idéalement située en bordure de route sur lieu de passage très fréquenté été comme hiver avec fort potentiel.

L'auberge est entièrement rénovée et se compose d'une salle à manger voûtée et d'une véranda moderne, d'un café et d'une salle à l'étage entièrement aménagée pour recevoir mariages, groupes, séminaires, assemblées, etc...

Elle dispose d'une cuisine neuve répondant aux normes en vigueur actuelles, composée de matériel de cuisine totalement neuf. Les bureaux de la commune se situant dans le bâtiment, tous les accès et toilettes pour personnes à mobilité réduite sont aux normes, des places de parc sont également à disposition de la clientèle.

Loyer et charges raisonnables, chauffage et entretien du bâtiment assurés par la commune.

Profil souhaité: cuisine raffinée, locale, très bon relationnel clients. Idéal pour un couple.

Les candidats intéressés devront connaître la législation en vigueur, ainsi que les conditions administratives d'ouverture d'un établissement public et adresser leur CV avec expériences. Dossier de présentation de l'auberge complet sur demande.

Contact: commune@bas-intyamou.ch

Le Conseil communal

APPEL CANDIDATURE



Bail emphytéotique administratif portant mise à disposition de l'ensemble immobilier dénommé « Talloires Espace Lac » affecté à usage d'hôtellerie-restauration et de loisirs, à Talloires-Montmin



Appel à candidatures

La commune de Talloires-Montmin est propriétaire en bordure du Lac d'Annecy d'un ensemble immobilier dénommé « Talloires Espace Lac », d'une superficie de 8 500 m², cadastré section AL n°469, 470, 544 et 863, relevant, pour partie, du domaine public communal.

Cet ensemble comprend notamment une plage aménagée et divers bâtiments affectés à usage d'hôtellerie-restauration.

Dans la perspective d'une exploitation économique de ce patrimoine immobilier vieillissant, idéalement situé en bordure du Lac d'Annecy, la commune de Talloires-Montmin envisage de le mettre à disposition d'un opérateur privé par voie de bail emphytéotique administratif conclu en application des articles L. 1311-2 et suivants du code général des collectivités territoriales (une partie seulement de la parcelle 863 est concernée par le projet).

Le contrat aura strictement pour objet de mettre les installations du site « Talloires Espace Lac » à la disposition d'un opérateur privé qui assurera l'exploitation du site conformément à son affectation, cette activité impliquant très vraisemblablement la réalisation d'un programme de réhabilitation dont la consistance et les conditions de réalisation seront souverainement déterminées par l'opérateur.

Le candidat devra proposer un projet mettant en valeur le site, dont l'affectation à usage de restaurant, et le cas échéant de loisirs et d'hôtel sera maintenue. La consultation a pour objectif de recueillir des propositions concrètes sur les modalités et les conditions d'exploitation des installations du site « Talloires Espace Lac », la commune n'entendant pas s'immiscer dans la gestion des installations, ni dans la définition du programme de travaux nécessité par le projet.

La procédure est conduite dans le cadre de l'article L. 2122-1-1 du code général de la propriété des personnes publiques, qui prévoit que l'autorité compétente organise librement une procédure de sélection préalable présentant toutes les garanties d'impartialité et de transparence, et comportant des mesures de publicité permettant aux candidats potentiels de se manifester.

L'objet du présent avis est un avis d'appel à candidatures. Le dossier de la consultation sera remis gratuitement aux candidats intéressés qui en feront la demande, par courriel, à l'adresse sg@talloires.fr, ou par courrier, à l'adresse: COMMUNE DE TALLOIRES-MONTMIN, Mairie, 27 rue André Theuriet, BP1, 74290 TALLOIRES-MONTMIN. Les candidats remettront simultanément leur candidature et leurs offres. Une visite préalable du site est obligatoire. Après une première analyse des candidatures et des offres, une phase de discussions sera engagée avec les candidats les mieux notés.

Le présent avis est inséré dans les revues L'hôtellerie Restauration, Lecafetier.ch et la Revue Espaces, et publié sur le profil acheteur de la commune (mp74.com)

Date limite de remise des candidatures et des offres: le lundi 1^{er} avril à 12h00.

Etablissement à remettre en Gérance Libre

Route de Chancy à Onex, proche Office population

Totalement équipé, 65 places, Terrasse privée, Parking client, stockage sous-sol

Entrée en fonction à convenir

Dossier de candidature complet avec CV et certificat de capacité à envoyer à admin@tele-restaurant.ch

IMPRESSUM

Hebdomadaire fondé le 1^{er} octobre 1893. Journal romand - 126^e année - Paraît le vendredi.

Rédaction Le Cafetier: CP 5811 - 1211 Genève 11 tél. 022 329 97 46 - fax 022 320 40 25 E-mail: journal@scrhg.ch

Rédactrice en chef: Myriam Marquant

Secrétaire de rédaction: Pascal Claivaz

Rédaction: QUORUM MEDIA SA

Secrétariat: Chantal Longchamp

Correspondants: Lionel Marquis, Pascal Claivaz et André Versan

Abonnement: 1 an Fr. 70.- (2,5% TVA incluse); (2,5% TVA incluse)

Tarif publicités: annonces Fr. 1.19 le mm (2 col. minimum); réclames Fr. 3.50 le mm Petites annonces par tél. 022 329 97 46

Tirage contrôlé FRP/REMP: 8000 ex. (32 000 lecteurs chaque semaine)

Préresse: Laurence Bullat I QUORUM MEDIA SA

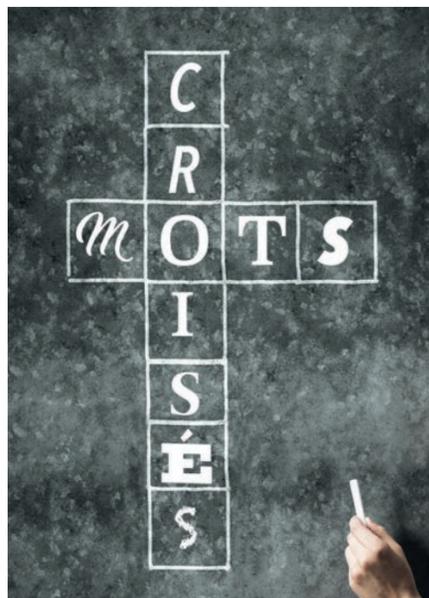
Impression: Atar Roto Presse SA

Régie publicitaire: QUORUM MEDIA SA Rue des Bains 35 - CP 5615 - 1211 Genève 11 tél. 022 809 94 70 - fax 022 809 94 99

E-mail: info@lecafetier.ch

Editeur et administration: SOFIED SA Rue des Bains 35 - 1205 Genève

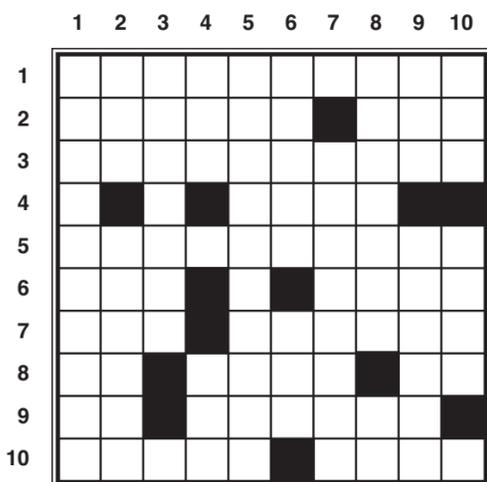
Site internet: www.lecafetier.ch



Solution des mots croisés N°1166

U	N	I	V	E	R	S	I	T	E
N	O	T	E	S		O		A	G
I	C	A	R	E		U	T		A
V	E	L	E	R		D	U	E	L
E		I	N	I	Q	U	E	S	
R		E	E	N		R	U	S	E
S	E	N		E	P	E	R	O	N
E	R	N	E		E	S		R	V
L	I	E	U	R	S		L	E	I
S	E	S	S	I	O	N		R	E

N°1167



Horizontalement

- 1. Voleur des petits chemins. -
- 2. Désœuvrée. Demi-mouche. - 3. Laveras. -
- 4. Repas qui a fait date. - 5. Atténuées. -
- 6. Ingurgitée. Greffe. - 7. Richesses. Tambour africain ou gong chinois. - 8. Dans la gamme. A gagné en sagesse. Article. -
- 9. Fait le lien. Voie de circulation. - 10. Bon pour le chien. Sujet de seigneur.

Verticalement

- 1. Participer. - 2. Dame ou demoiselle. On y est à l'abri. - 3. Congrès. - 4. Encore plus mauvais. Roi déchu. - 5. Elevage des volailles. - 6. Etre dans la lune. Ne nourrit pas toujours son homme. - 7. Maladies propres à une région. - 8. Serré. Divinité rayonnante. - 9. Ensemble d'Etats. Exhiber. - 10. Chose latine. Laissez loin derrière.

Société des Cafetiers
Restaurateurs
Hôteliers de
Genève

La Société des Cafetiers fête ses 130 ans

217^{ème} cours

Cours à plein temps

pour l'obtention du diplôme cantonal de cafetier
Loi sur la Restauration, le Débit de Boissons, l'Hébergement et le Divertissement (LRDBHD)

Votre projet professionnel est important.

Dates : Du 11 février 2019 au 30 avril 2019
(vacances scolaires de février et de Pâques incluses)

Horaires : De 08h30 à 11h45 et 13h00 à 16h30, Du lundi au vendredi

Prix du cours : ~~CHF 2'990.-~~ ***PRIX SPECIAL ANNIVERSAIRE***

Inscriptions au cours de cafetier : Se munir de CHF 500.- et une pièce d'identité
Le solde de CHF 2'490.- est à régler au plus tard le 15 janvier 2019

POUR FÊTER ENSEMBLE LA NOUVELLE ANNÉE, INSCRIVEZ-VOUS AVANT LE 31 JANVIER 2019 ET OBTENEZ UN RABAIS SUPPLÉMENTAIRE DE CHF 200.-

Pour tous renseignements complémentaires :
www.coursdecafetiergeneve.ch
022 329 97 22

Avenue Henri-Dunant 11 - CP 5456 - 1211 Genève 11 / Tél.: +41 22 329 97 22 / mail : info@scrhg.ch
www.scrhg.ch / www.coursdecafetiergeneve.ch
www.facebook.com/societedescfetiersgeneve

AGENDA ROMAND JANVIER 2019



Jusqu'au 3 mars 2019 – Carouge
Patinoire éphémère de Carouge
 Place de Sardaigne, la glace vole la vedette au bitume pour le plus grand bonheur des adeptes des plaisirs de la glisse.
www.carouge.ch

18 au 27 janvier 2019 – Genève
Blackmovie
Geneva International Independent Film Festival
 Engagé dans la défense des productions asiatiques, africaines, orientales et sud-américaines, le Festival Black Movie permet au public genevois et suisse romand de découvrir pour la première fois des films.
www.blackmovie.ch

16 au 20 janvier 2019 – Six villes du Valais – Festival d'arts vivants
 De Brigue à Monthey, des spectacles de théâtre, de danse, de musique, de cirque et des concerts. Festival interdisciplinaire pour toute la famille.
www.ohfestival.ch

17 janvier 2019 – Zermatt
Horu Trophy Zermatt, tournoi de curling

Le Horu Trophy compte parmi les plus grands tournois de curling à ciel ouvert de Suisse. 76 équipes s'affrontent sur 19 pistes différentes.
www.cczermatt.ch/

26 janvier – Morgins
Rallye du Goût
 Chemin faisant dans le cadre enchanteur du Vallon de They, vous rencontrerez 3 postes de dégustation de produits du terroir (charcuterie et fromages valaisans, soupe du chalet, vins valaisans, tisanes, jus de pomme chaud Bio du Valais et la bière chaude artisanale morginoise).
<http://www.rallyedugout.ch/index.php/stations/morgins/>

9 au 20 janvier 2019 – Zinal
33^e Fly Bétrisey Reine Cup

Parapente, deltaplane et speedflying sont au programme de la Zinal Mauler Cup, un événement au cours duquel les maîtres des airs se défient à travers une série d'épreuves inédites.
www.lancy.ch/actualites/marche-de-noel-2018

Du 27 février au 5 mars 2019 – Evolène
Carnaval d'Evolène
 La fièvre carnavalesque s'emparera de vous et vous guidera jusqu'au pied de la Dent-Blache pour fêter avec nous et pour découvrir de plus près nos étranges traditions. Dès 17h30: Après-ski dans l'igloo du Carnaval. Happy hour de 17h00 à 18h00. Dès 22h00: soirée à thème
www.carnaval-evolene.ch

16-17 février 2019 – Lausanne
Convention Japon Impact
Ecole Polytechnique Fédérale de Lausanne Route Cantonale
 Pour sa onzième édition, Japan Impact vous attend pour une immersion totale dans la culture japonaise.
www.japan-impact.ch

Jusqu'au 28 février 2019 – Champex-Lac – Valais – Randonnée avec les Chiens du Saint-Bernard

Avec un guide et des chiens du St-Bernard, partez en randonnée familiale entre forêt et montagnes à Champex-Lac. Tous les dimanches de janvier et tous les week-ends de février.
<https://www.loisirs.ch/agendas/26165/randonnee-avec-les-chiens-du-saint-bernard-champex-lac>

Jusqu'au 16 mars 2019 – Moléson – Fribourg – On luge la nuit

Tous les samedi soirs, la piste de luge de Moléson joue les prolongations pour des sessions de glisse nocturne inoubliables.
www.loisirs.ch/agendas/26542/luge-nocturne-a-moleson



2984

EXPOSANTS ET
MARQUES

207930

PROFESSIONNELS

29778

VISITEURS
INTERNATIONAUX

1650

DÉMONSTRATIONS /
JOUR

L'engouement gastronomique qui fait du bien au tourisme

«Le Sirha, c'est un mélange de business et de convivialité, c'est un événement qui a une âme bien à lui où l'affect est très présent... C'est sans doute là sa différence majeure», explique Marie-Odile Fondeur, Directrice Générale du Salon de l'hôtellerie et de la restauration, le rendez-vous mondial de Lyon.

Quels sont les potentiels dans le domaine du Food Services et comment se reflèteront-ils au sein du Salon Sirha Lyon 2019?

Nous sommes constamment en veille des évolutions et mutations de l'univers du Food Service à partir des tendances de consommation. Les consommateurs ont aujourd'hui très fortement conscience de leur impact sur l'environnement mais aussi de ce qui est bon pour leur santé, tout en désirant vivre des expériences au sein d'établissements devenus de véritables lieux d'émotions. On pourrait résumer cela sous le terme «green» ... Cette notion de développement durable va irriguer l'ensemble du salon. L'offre exposants, tout d'abord, qui devrait être à plus de 30% «green», les thématiques des concours comme l'assiette vegan de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, les différentes tables rondes de la Sirha TV (5 tables rondes «assiette green» et 5 tables rondes «développement durable») illustreront également les pistes de travail et les solutions à mettre en place pour satisfaire cette demande croissante et légitime du consommateur en Food Service.

En Suisse les Salons professionnels, comme également ceux qui concernent le Food Service, ont de la peine à survivre. Comment expliquez-vous l'engouement des exposants et des visiteurs pour votre manifestation, le Salon Sirha?

Le Sirha est aujourd'hui un événement référent au niveau mondial. Le monde entier converge à Lyon tous les deux ans en janvier et c'est LE rendez-vous pour toute la profession. Depuis plusieurs années, nous travaillons en collaboration avec Loeb Innovation et Food Service Vision sur les tendances du food service mondial à moyen et long terme. Ce travail de prospective, d'analyse et de synthèse des influences et émergences du marché nous permet d'obtenir un contenu très riche et extrêmement utile pour les professionnels. Le Sirha a également la particularité d'être un événement très «démonstratif», avec une multitude d'événements dans l'événement: 24 concours dont le Bocuse d'Or et la Coupe du Monde de la Pâtisserie, le Food Studio,

un laboratoire de création «live», 6e Sens qui présente en fonctionnement 3 concepts de restaurants imaginés en collaboration avec l'Institut Paul Bocuse à partir des influences 2019 ... Et cette année, nous reconduisons le Sirha World Cuisine Summit, un workshop exceptionnel sur le futur de l'alimentation. Des intervenants de renommée mondiale partageront leurs convictions, choix et bonnes pratiques et apporteront surtout leur vision et démarches à engager pour répondre à cet enjeu majeur qu'est le «bien manger».

J'ai aussi coutume de dire que le Sirha, c'est un mélange de business et de convivialité, c'est un événement qui a une âme bien à lui où l'affect est très présent... C'est sans doute là sa différence majeure.

Les pays scandinaves et les Américains ont compris l'importance de la gastronomie pour leur tourisme. Comment développer, selon vous, le Food Service en tant que secteur économique d'un pays?

Les pays nordiques et les USA ont mis des moyens considérables pour soutenir leurs candidats au Bocuse d'Or, que ce soit en termes financiers ou en temps, en lobbying, en communication ... Ils ont très vite compris quelle vitrine pour leur gastronomie et quel booster pour leur tourisme et leur économie le concours pouvait représenter. C'est sur cette base qu'il faut construire et travailler la participation au Bocuse d'Or. Il faut actionner tous les leviers possibles pour obtenir le soutien d'un pays, de la motivation des

supporters à l'implication du gouvernement et des acteurs économiques en tant que partenaires. Cela implique la création et l'animation d'un réseau sur le long terme.

Ces contraintes (santé, traçabilité, hygiène, protection environnementale) engendrent-elles des coûts qui mettent en péril la rentabilité des acteurs du Food Service? Leur répercussion sur la rentabilité du chiffre d'affaires reste-t-elle supportable pour l'entrepreneur? Et à quelles conditions?

Ces contraintes peuvent effectivement parfois peser sur les entreprises, surtout pour les établissements de taille modeste. Mais le marché du Food Service est soumis aux exigences des consommateurs et on ne peut pas transiger. Néanmoins, il existe de nombreuses actions, même modestes, qu'une petite structure peut entreprendre pour satisfaire aussi bien ses clients que la législation... Trier ses déchets, les recycler au maximum, bien former son personnel, afficher la provenance de ses produits, mieux communiquer auprès de ses clients... Toutes ces solutions pratiques seront bien entendu évoquées sur le Sirha 2019.

Propos recueillis par Pascal Claivaz





Sirha

LE RENDEZ-VOUS MONDIAL DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

Bocuse d'Or

SIRHA SPIRIT

FINALE 2019

LYON, FRANCE



Mario Garcia veut atteindre le podium du Bocuse d'Or

Le chef lucernois a déjà atteint le niveau de Franck Giovannini et de Teo Chiaravalloti, lors de la sélection continentale. Au Bocuse d'Or de Lyon en 2007, Franck Giovannini s'était ensuite élevé jusqu'au Bocuse de Bronze... Mario Garcia répond à nos questions.

Mario Garcia, vous avez remporté le Bocuse d'Or Suisse 2018. Que ressentez-vous à la veille de votre participation au Bocuse d'Or Lyon 2019?

Je ne sais pas encore comment cela se passera pour moi, sur le moment. Cela apparaîtra vraisemblablement dans le déroulement de ma préparation. Je vais certainement ressentir une certaine nervosité. Cependant, une grosse motivation va également émerger, pour démontrer ce que nous avons entraîné depuis très longtemps.

Nous sommes une année après le décès de Paul Bocuse. Quelle signification a le grand chef Paul Bocuse pour vous?

Paul Bocuse est un modèle pour tous les cuisiniers. Il a beaucoup contribué à ce que nous ayons une grande histoire culinaire. Ses plats les plus connus resteront inoubliables à jamais. C'est un grand honneur de participer à une compétition, à laquelle il a donné son nom et qui est le plus grand et le meilleur concours de cuisine de la planète.

Vous dirigez votre propre école de cuisine cre/ate. Que pensez-vous du niveau gastronomique de la Suisse?

Le niveau dans la gastronomie de pointe suisse est très bon. Je pense que nous avons une grande diversité et que nous pouvons aussi présenter cela à l'extérieur.

Que signifie la gastronomie pour notre tourisme?

La gastronomie est l'un de nos principaux piliers en rapport avec le tourisme. Nous sommes réputés pour notre cuisine fidèle à ses origines et savoureuse. Des produits comme le chocolat et le fromage, par lesquels nous sommes célèbres dans le monde entier, appartiennent également à la gastronomie suisse. La gastronomie, c'est aussi incroyablement important pour le tourisme.

Quel résultat espérez-vous obtenir au Bocuse d'Or 2019?

Si nous participons à des concours, c'est pour gagner. Nous visons toujours l'objectif le plus élevé. Le podium serait un incroyable succès et nous faisons tout pour que cela devienne réalité!

Pascal Claivaz

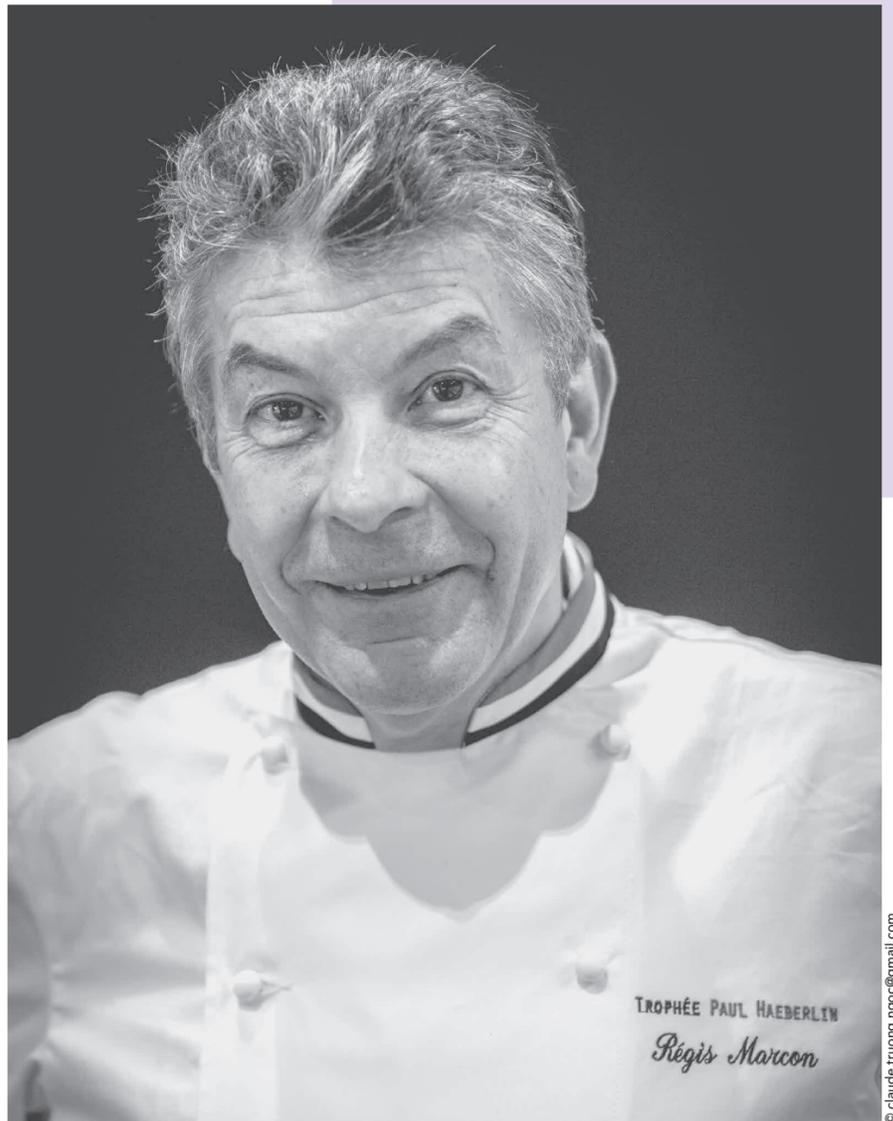
Mario Garcia

C'est Mario Garcia qui est sélectionné au Bocuse d'Or, le concours emblématique du Sirha 2019 à Lyon. Il sera accompagné de son commis Martin Amstutz et de son coach Rasmus Springbrunn. Mario Garcia s'était placé à la septième place de la sélection continentale du Bocuse d'Or à Turin.

Avec ça, le jeune chef lucernois de 27 ans a égalé la meilleure place qualificative jamais réalisée par la Suisse dans le cadre des sélections du Bocuse d'Or. Une performance réussie seulement deux fois avant lui: par Teo Chiaravalloti et par Franck Giovannini (qui fut Bocuse de Bronze 2007 à Lyon). De belles références...

Lors des éliminatoires de Turin, le plat était réalisé avec un filet de bœuf. Cela donnera à Mario Garcia quelques arguments face au carré de veau sous la mère 5 côtes premières, le clou du concours de Lyon 2019. C'est un retour aux sources de la cuisine bourgeoise et du savoir faire de Paul Bocuse, décédé il y a un an maintenant. Rappelons que Mario Garcia a été le gagnant de gusto 2009, le concours des jeunes cuisiniers organisé depuis 10 ans par Prodega Transgourmet (anciennement Howeg). Sous l'égide de la Société suisse des cuisiniers, ce concours veut soutenir la relève. Après un passage dans l'équipe Junior, avec laquelle il a remporté à deux reprises un titre de champion du monde, il a intégré la Nati (Equipe nationale de cuisine) et en a même été nommé Teamchef durant deux ans. Il a quitté ce poste à la fin de l'année passée, après une médaille de bronze aux Olympiades des cuisiniers à Erfurt, en Allemagne.

Il y a environ un an, Mario Garcia a lancé sa propre école de cuisine «cre/ate». Pour vivre pleinement les expériences du Bocuse d'Or, il a mis temporairement de côté ses activités, préférant consacrer une grande partie de son temps et de son énergie au concours.



Avec Régis Marcon, Bocuse d'Or très viande et très légumes

Régis Marcon a été cuisinier d'Or 1995 sur les traces du maître Paul Bocuse. Il est en charge de la direction du concours du Bocuse d'Or 2019, la finale olympique des cinq continents. La célébrité du concours s'accroît année après année, notamment grâce à l'arrivée des Africains qui ont eu droit, eux aussi, à leur Continentale.

Le Salon Sirha et son Bocuse d'Or sont de plus en plus courus au niveau mondial. Nous avons demandé à Régis Marcon, président du Comité International d'Organisation du Bocuse d'Or 2019, comment il envisageait ses responsabilités.

Monsieur Marcon, nous vivons la premier Bocuse d'Or, après le décès de son éminent créateur Paul Bocuse. Quel est l'héritage de Paul Bocuse pour la gastronomie mondiale?

L'héritage de Paul Bocuse c'est d'être à table entre amis. Il faut conserver au repas, en général, son côté convivial. Dans son établissement de l'Auberge du Pont de Collonges, c'était sa façon d'être également. Le concours du Bocuse d'Or se veut ouvert au monde entier, dans ce que chaque pays peut offrir de meilleur.

Pour la première fois, l'Afrique participe à la compétition. Qu'est-ce que cette participation a déjà amené lors des sélections continentales?

Ce concours du Bocuse d'Or est devenu central au niveau mondial. Chaque continent, chaque région apporte ses propres techniques. Pour sa part, l'Afrique est un continent un peu méconnu. Mais il jouit d'une richesse incroyable de produits, que ce soit dans les céréales, les légumineuses, les épices ou les savoir faire ancestraux. C'est ce que nous allons voir lors du prochain Bocuse d'Or. Personnellement, j'aimerais bien voir le Maroc sur le podium.

Carré de veau sous la mère, 5 côtes premières, avec cuisson rôtie obligatoire à l'ancienne. Est-ce un retour aux sources? Qu'espérez-vous de cette performance?

Le but de ce concours est de se remettre en question à chaque fois. Nous ne voulons pas de retour en arrière du point de vue cuisson, avec ce plat. Je n'ai rien contre la cuisson sous vide. Mais ce que nous demandons, c'est le vrai rôtissage à l'air, dans son essence. Avec la broche, le brunissage de la viande au feu. Je suis curieux de voir ce qu'on peut obtenir à partir d'une pièce de viande traditionnelle, à partir des techniques culinaires 2019.

De manière générale, avez-vous l'impression que les normes gastronomiques françaises ou européennes s'imposent à la planète? Et vice-versa, comment les autres continents influencent-ils notre gastronomie européenne?

La clientèle veut qu'on intègre les mets et les techniques des autres continents. Elle voyage deux fois plus qu'il y a 20 ans. A l'heure actuelle, elle sait très bien ce qui se mijote à l'autre bout du monde. La cuisine française à ses codes et ses qualités, son histoire. Mais il y a d'autres cultures culinaires fantastiques. Je viens de citer le Maroc, mais on pourrait également dire quelque chose de l'Espagne à ce sujet.

En tout cas, les pays scandinaves et récemment les USA semblent avoir compris l'apport de la gastronomie. Ils sont abonnés aux podiums des derniers Bocuse d'Or. Comment l'expliquer?

Les pays nordiques, tout comme les USA, ont peut-être une page à écrire dans l'histoire gastronomique. En tout cas, ils ont su mettre en place des équipes bien huilées. Quand ils arrivent au concours, ils sont prêts. La dernière fois, les USA

étaient très bien organisés. D'autres pays doués et riches gastronomiquement, comme l'Espagne et l'Italie, sont peut-être moins bien organisés. Pour revenir aux Scandinaves, le Norvégien Bent Stiansen a peut-être ouvert la porte en remportant le Bocuse d'Or 1993. Quant à l'Amérique le chemin a été tracé, peut-être, par Thomas Keller et Daniel Boulud. Rappelons que l'Américain Mathew Peters a remporté le Bocuse d'Or 2017.

En tout cas, en Suisse, la gastronomie mobilise de plus en plus les jeunes, qui s'engagent massivement et dans les concours et dans les apprentissages culinaires. Qu'en pensez-vous ?

Chez vous, il y a une tradition bien implantée depuis longtemps, depuis Girardet, et toujours à Crissier. Elle a été poursuivie par Philippe Rochat, Benoît Viollier et Franck Giovannini (Bocuse d'Or 2007), qui a pris maintenant la relève.

La gastronomie s'enrichit-elle des nouvelles tendances, vegan par exemple? Quel est l'avenir de la viande et du poisson?

La nutrition est un thème à l'avant-scène et les plats vegan se sont développés lors de ces deux dernières séquences du Bocuse d'Or. Le développement durable est un thème. Notre concours continue d'évoluer. Une page s'ouvre sur la cuisine végétarienne, comme je le mentionne dans mon dernier livre (Céréales et Légumineuses – 65 variétés gestes, techniques, 110 recettes – La Martinière octobre 2018). Il ne s'agit pas de supprimer la viande, mais peut-être de manger de la meilleure viande. Peut-être moins, mais mieux. Personnellement, j'attends beaucoup de la Chartreuse de légumes aux coquillages, comme assiette.